

# MERLOT N.

Documento aggiornato al: 25/05/2026, 15:37. CREA/SNCV ©2011-2026.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (PN)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

D.P. R. 1164/69 in G.U. n. 48 del 24/02/1970

## Origine

Porcia (PN)

I-RAUSCEDO 3

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	-
Forma di allevamento	-
Densità di impianto (ceppi/ha)	-
Periodo di osservazione	-

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Grappolo di dimensione inferiore
- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità medio-alta
- ✓ Produttività media e costante
- ✓ Maturazione leggermente anticipata

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
------------------------	--------------

Germogliamento	-
Fioritura	-
Invaiaura	-
Maturazione	-



## IL GRAPPOLO

- ✿ Grappolo medio-piccolo, piramidale, semicompatto, alato, con peduncolo rosato
- ✿ Acino medio, rotondeggiante

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	-
Oidio	-

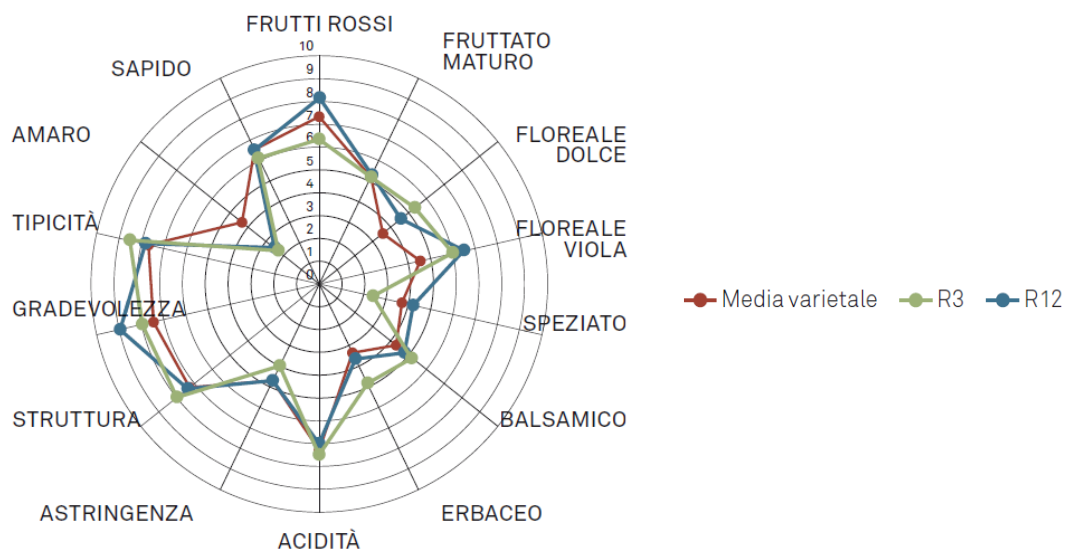
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,47
Produzione per ceppo (Kg)	-
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	-
Peso medio acino (g)	-
Peso legno potatura (g/ceppo)	-
Indice di Ravaz	-

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI CLONE**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	-
	pH	-
	Acidità totale (g/l)	-
	Ac. Tartarico (g/l)	-
	Ac. Malico (g/l)	-
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	-
	Polifenoli totali (mg/l)	-

**ANALISI SENSORIALE**



---

### ***DESCRIZIONE ORGANOLETTICA***

---

Il clone dà vini di colore rosso rubino intenso, particolarmente fini, alcolici, di corpo, ricchi di colore, di media acidità, strutturati e con un discreto ed elegante sapore erbaceo. Adatti al lungo affinamento.

---

### ***ADATTAMENTO A CONDIZIONI AMBIENTALI E PEDOLOGICHE***

---

Il sapore leggermente erbaceo scompare nelle aree a clima caldo.